Niveau(x) d'enseignement: 1 Numéro EDUQ : 9870320
Centre d'intérêt: 871

Aide-cuisinier : programme-modèle menant à une attestation de capacité dans le cadre des cheminements particuliers pour les jeunes de 16 à 18 ans : insertion professionnelle / Direction générale des programmes, Direction de l'adaptation scolaire et des services complémentaires. -- [Québec] : Ministère de l'éducation, c1988.
17, [8] p. ; 28 cm.

La couv. porte en outre: Dans les écoles du Québec, on sait s'adapter. Code: 16-1533 ; 9889-237.

ISBN 2-550-14312-4

Vedette(s)-secondaire(s): Québec (Province) Direction de l'adaptation scolaire et des services complémentaires

Descripteur(s): Formation professionnelle * Formation pratique * Programme de formation

Identificateur(s) de sujet: Cheminement particulier * Aide-cuisinier

Le document présente un programme-modèle de formation visant à aider des jeunes qui suivent des cheminements particuliers à devenir aides-cuisiniers. Au terme d'une formation pratique, le jeune devrait être capable d'exécuter dix tâches reliées à la cuisine. Pour chacune de ces tâches, le document présente, sur la colonne de gauche, les activités qui doivent être faites, et, sur la colonne de droite, les opérations qui lui correspondent. Exemple: activité: nettoyer les tables; opérations: 1. débarrasser les tables des couverts et des ingrédients; 2. laver les tables avec le matériel approprié. En annexe, on présente une grille des habiletés requises pour exercer le métier d'aide-cuisinier.

Type de document: d

EDUQ 8870320

DANS LES ÉCOLES DU QUÉBEC

on sait s'adapter.

AIDE-CUISINIER

PROGRAMME-MODÈLE MENANT À
UNE ATTESTATION DE CAPACITÉ
DANS LE CADRE DES CHEMINEMENTS
PARTICULIERS POUR LES JEUNES
DE 16 À 18 ANS

(INSERTION PROFESSIONNELLE)

Québec

EDUQ 8870320

AIDE-CUISINIER

PROGRAMME-MODÈLE MENANT À UNE ATTESTATION DE CAPACITÉ DANS LE CADRE DES CHEMINEMENTS PARTICULIERS POUR LES JEUNES DE 16 À 18 ANS

(INSERTION PROFESSIONNELLE)

Direction générale des programmes
Direction de l'adaptation scolaire et des services complémentaires

© Gouvernement du Québec
Ministère de l'Éducation, 1988

ISBN: 2-550-14312-4

Dépôt légal — deuxième trimestre 1988
Bibliothèque nationale du Québec

1- Fonction de travail AIDE-CUISINIER

2- Contenu de formation

Au terme de sa formation, l'élève devrait être capable d'exécuter les tâches suivantes:

2.1 Préparer les fruits et les légumes

2.2 Préparer la viande et la volaille

2.3 Préparer les poissons et les fruits de mer

2.4 Paner les aliments

2.5 Confectionner les potages de base et les sauces

2.6 Préparer et cuire les pâtes alimentaires

2.7 Confectionner et utiliser les pâtes de base, les pâtes à gâteaux et les pâtes à biscuits

2.8 Exécuter la mise en place

2.9 Entreposer les aliments

2.10 Respecter les normes de santé et de sécurité du travail relatives à ce secteur d'activités

2.11 Entretenir les tables

Les tâches 2.8 à 2.10 doivent être considérées pour l'exécution de chacune des autres tâches.

Tâche: 2.1 - Préparer les fruits et les légumes

ACTIVITÉS	OPÉRATIONS
1. Sélectionner les fruits et les légumes	1.1 Choisir les endroits d'entreposage 2.2 Choisir les fruits et les légumes
2. Nettoyer les fruits et les légumes	2.1 Laver les fruits et les légumes - peler, éplucher les fruits et les légumes - monder - écosser - évider - gratter
3. Couper les fruits et les légumes	3.1 Sélectionner le matériel nécessaire à la préparation et à la coupe des fruits et des légumes 3.2 Couper les fruits et les légumes: a) selon la recette b) selon les dimensions exigées
4. Conserver les fruits et les légumes	4.1 Faire tremper si nécessaire

Tâche: 2.2 - Préparer la viande et la volaille

ACTIVITÉS	OPÉRATIONS
1. Sélectionner les morceaux des viandes et des volailles	1.1 Reconnaître les principaux morceaux des viandes et des volailles 1.2 Utiliser les noms des morceaux des viandes et des volailles
2. Choisir les méthodes de préparation des viandes et des volailles	2.1 Choisir les méthodes de préparation des viandes: - découper - désosser - dénerver - dégraisser - barder - ficeler - larder des volailles: - brider - barder - découper - trousser 2.2 Sélectionner le matériel nécessaire à la préparation des viandes ou des volailles 2.3 Appliquer les différentes méthodes utilisées pour la préparation des viandes et des volailles

Tâche: 2.3 - Préparer les poissons et les fruits de mer

ACTIVITÉS	OPÉRATIONS
1. Sélectionner les poissons, les mollusques et les crustacés	1.1 Différencier les types de poissons et de fruits de mer - poissons - mollusques - crustacés
2. Préparer les poissons, les mollusques et les crustacés pour l'utilisation en cuisine	2.1 Effectuer les opérations d'habillage: - ébarder - écailler - dépouiller - vider - laver 2.2 Appliquer les préparations préliminaires aux: - poissons - mollusques - crustacés 2.3 Sélectionner le matériel nécessaire à la préparation, à la coupe, à la cuisson et à la présentation des poissons, des mollusques et des crustacés 2.4 Récupérer et conserver les restes 2.5 Entreposer les restes selon les méthodes de conservation en vue de leur réutilisation sous d'autres formes

Tâche: 2.4 - Paner les aliments

ACTIVITÉS	OPÉRATIONS
1. Préparer la panure	1.1 Préparer les ingrédients
	1.2 Préparer la panure demandée dans la recette
	1.3 Appliquer la méthode adéquate

Tâche: 2.5 - Confectionner les potages de base et les sauces

ACTIVITÉS	OPÉRATIONS
1. Déterminer les types de potages et de sauces	1.1 Décrire la composition et le mode de préparation des potages et des sauces
2. Préparer les ingrédients des potages et des sauces	2.1 Confectionner les principaux fonds: - fond blanc - fond volaille - fond brun clair - fumet de poisson 2.2 Préparer les ingrédients de liaison 2.3 Préparer les légumes (voir tâche 2.1) 2.4 Préparer les autres ingrédients 2.5 Préparer les garnitures
3. Confectionner les potages et les sauces	3.1 Effectuer les diverses étapes de la confection du potage ou de la sauce

Tâche: 2.6 - Préparer et cuire les pâtes alimentaires

ACTIVITÉS	OPÉRATIONS
1. Déterminer les types de pâtes alimentaires	1.1 Choisir les pâtes à utiliser: - pâtes à potage - pâtes de type spaghetti - pâtes ruban - pâtes à farcir - autres pâtes
2. Cuire les pâtes alimentaires	2.1 Préparer le matériel nécessaire à la cuisson des pâtes alimentaires industrielles 2.2 Cuire les pâtes alimentaires industrielles en respectant les particularités de chaque type de pâtes et le temps de cuisson 2.3 Préparer les diverses sauces d'accompagnement des pâtes alimentaires

Tâche: 2.7 - Confectionner et utiliser les pâtes de base, les pâtes à gâteaux et les pâtes à biscuits

ACTIVITÉS	OPÉRATIONS
1. Sélectionner les ingrédients	1.1 Connaître le mode de préparation des pâtes de base
2. Confectionner les pâtes de base, les pâtes à gâteaux et les pâtes à biscuits	2.1 Préparer le matériel et les ingrédients nécessaires à la confection des pâtes de base, des pâtes à gâteaux et des pâtes à biscuits

Tâche: 2.8 - Exécuter la mise en place

ACTIVITÉS	OPÉRATIONS
1. Mesurer des masses, des volumes, des températures et des surfaces	1.1 Sélectionner les instruments de mesure 1.2 Effectuer les mesures avec les instruments appropriés
2. Utiliser les équipements de cuisine selon les règles	2.1 Sélectionner les équipements de cuisine 2.2 Apporter les ingrédients, les ustensiles et les plateaux d'aliments aux divers postes de travail

Tâche: 2.9 - Entreposer les aliments

ACTIVITÉS	OPÉRATIONS
1. Choisir le mode de conservation	1.1 Nommer les modes de conservation des aliments et les caractéristiques propres à chacun: - entreposage - réfrigération - congélation - décongélation
2. Effectuer les opérations préparatoires à l'entreposage	2.1 Préparer les aliments en fonction: a) de leur nature b) de l'utilisation à laquelle ils sont destinés c) du mode de conservation

Tâche: 2.10 - Respecter les normes de santé et de sécurité du travail relatives à ce secteur

ACTIVITÉS	OPÉRATIONS
1. Apprendre: - les règles d'hygiène à appliquer dans la cuisine et relatives aux aliments - les responsabilités du cuisinier face à la sécurité et à l'entretien de la cuisine	1.1 Mémoriser: - les règles d'hygiène à appliquer dans la cuisine - les règles d'hygiène relatives aux aliments - les responsabilités du cuisinier face à la sécurité et à l'entretien de la cuisine
2. Appliquer les règles d'hygiène relatives à la personne	2.1 Respecter: - la propreté corporelle - la propreté vestimentaire - la propreté lors de la manipulation des aliments 2.2 Aviser le supérieur en cas d'infection ou de maladies pouvant contaminer les aliments 2.3 Utiliser adéquatemennt les divers linges de cuisine
3. Appliquer les règles d'hygiène relatives aux aliments	3.1 Respecter les règles d'hygiène relatives aux aliments lors de: - l'achat - la transformation - le service

Tâche: 2.10 - Respecter les normes de santé et de sécurité du travail relatives à ce secteur (suite)

ACTIVITÉS	OPÉRATIONS
4. Appliquer les règles de santé et de sécurité du travail	4.1 Respecter les règles de sécurité et d'entretien relatives: - aux incendies - aux sources de chaleur - à l'outillage et à l'équipement - à la manipulation des marchandises - aux produits d'entretien

Tâche: 2.11 - Entretenir les tables

ACTIVITÉS	OPÉRATIONS
1. Nettoyer les tables	1.1 Débarrasser les tables des couverts et des ingrédients
	1.2 Laver les tables avec le matériel approprié

3- Conditions de réalisation

3.1 Les habiletés génériques (voir grille en annexe)

3.2 Les connaissances dans les matières de base

MATHÉMATIQUE	LANGUE MATERNELLE	LANGUE SECONDE
- Faire des opérations arithmétiques simples: additionner, soustraire, multiplier et diviser les nombres entiers - Être capable d'utiliser la règle de trois	- Un degré de compréhension et une capacité d'expression suffisante pour: - Lire et remplir des formulaires de rapport - Comprendre en quoi consiste un travail après avoir reçu des explications ou eu une démonstration - Écrire des renseignements: . le nom et l'adresse des clients . le poids, la quantité ou la nature d'un produit sur des étiquettes ou des fiches - Comprendre une recette	- Posséder un vocabulaire de base pour: . échanger des renseignements . comprendre un texte simple (directives, explications, etc.)

3.3 Comportements attendus

3.3.1 Environnement physique:

L'élève devra pouvoir s'adapter aux conditions suivantes:

- Travail à l'intérieur
- Variations de température
- Bruits et vibrations

- Risques d'accidents: chocs
  brûlures

- Pollution: fumée
  odeurs
  poussières
  buées
  gaz

3.3.2 Environnement social:

L'élève devra posséder les dispositions suivantes afin d'exercer la fonction d'aide-cuisinier:

1- Goûts et intérêts:

- aimer travailler avec des objets: . aliments
  . ingrédients
  . matériel

- aimer le travail routinier, concret et organisé: répétition de certaines tâches ou recettes.

2- Tempérament:

- aimer les tâches répétitives ou de courte durée exécutées d'après un ensemble de méthodes et de séquences;

- aimer effectuer un travail selon des directives précises;

- aimer travailler avec précision à l'intérieur d'un cadre bien défini.

3.3.3 Horaire

L'horaire peut varier selon le lieu et le genre d'établissement: restaurant, hôtel et cafétéria.

3.4 Conditions particulières:

1- Aimer travailler sous l'autorité d'un cuisinier;

2- être capable de travailler sous pression pendant les heures de pointe;

3- posséder une bonne santé et une grande endurance pour pouvoir travailler debout;

4- Avoir le goût et l'odorat particulièrement développés;

5- être d'une très grande propreté.

4. Modalités de formation

4.1 Gradation des tâches : nil

4.2 Durée globale : 200 heures

4.3 Répartition du temps

4.3.1 Partie théorique : 10 heures

4.3.2 Partie atelier : 30 heures

4.3.3 Stage : 160 heures

5. Les critères d'évaluation

5.1 Les capacités essentielles à l'exercice de la fonction de travail.

L'élève doit être capable d'exécuter correctement et dans le temps requis toutes les tâches décrites entre les points 2.1 et 2.10.

Cependant d'autres tâches pourraient être exigées selon les besoins particuliers d'une entreprise. Ces tâches, considérées pour les fins de l'attestation de capacité, pourraient ne pas être définies comme essentielles à la fonction.
Exemple: - 2.11 Entretenir les tables (restaurant).

5.2 Le contexte de réalisation de la tâche (exigences) et les rendements attendus (temps-espace)

TÂCHES	"EXIGENCES"	/RENDEMENTS/
1- Préparer les fruits et les légumes	"se référer aux recettes appropriées"	/exécuter les opérations/
2- Préparer la viande et la volaille	"se référer aux recettes appropriées"	/exécuter les opérations/
3- Préparer les poissons et les fruits de mer	"se référer aux recettes appropriées"	/exécuter les opérations/
4- Paner les aliments	"se référer aux recettes appropriées"	
5- Confectionner les potages de base et les sauces simples	"se référer aux recettes appropriées"	/tenir compte de la saveur, de la texture et de la couleur exigées/
6- Préparer et cuire les pâtes alimentaires		/respecter le degré et la durée de cuisson/
7- Confectionner et utiliser les pâtes de base		/respecter les mesures spécifiées dans chaque recette ainsi que le degré et la durée de cuisson/
8- Exécuter la mise en place	"se référer aux recettes appropriées"	/respecter les divers postes de travail et les demandes du chef/
9- Entreposer les aliments		/Choisir l'endroit de rangement en fonction de la nature du produit/
10- Respecter les normes de santé et de sécurité du travail relatives au cuisinier	"à considérer dans l'exécution de chacune des autres tâches"	/appliquer les mesures de sécurité maximale/
11- Entretenir les tables	"utiliser le matériel approprié"	/répondre aux attentes du patron/

ANNEXE

GRILLE DES HABILETÉS REQUISES POUR EXERCER UNE FONCTION DE TRAVAIL

DÉFINITION DU MOT HABILETÉ

"Ensemble de comportements, de l'ordre du savoir-faire, mis en oeuvre dans une situation donnée. Il peut s'agir de savoir-faire cognitif, affectif ou psychomoteur" (1).

"Maîtrise d'une activité physique ou intellectuelle (habileté langagière, habileté en lecture, habileté manuelle)" (2).

"Une façon spécifique de procéder dans une situation... Les habiletés font partie du stock (sic) des acquisitions obtenues au cours de différents apprentissages" (3).

1. M.E.Q. **Éléments de docimologie**, no 2 Lexique, Direction de l'évaluation pédagogique, Québec, 1984.

2. M.E.Q. **Terminologie de l'éducation**, Québec, 1985, p. 78.

3. BLOOM, Benjamin S. **Taxonomie des objectifs pédagogiques**, volume 1, Montréal, P.V.Q., 1969, p. 232.

Autres sources à consulter:

DE LANDSHEERE, G et de LANDSHEERE, V. **Définir les objectifs de l'éducation**, Bruxelles, Éditions Georges Thom, 1982, 296 p.

HARROW, Anita J. **Taxonomie des objectifs pédagogiques**, Tome 3 Domaine psychomoteur, Traduction de Marcel Lavallée, Montréal, Éducation nouvelle, 1977, 125 p.

HABILETÉS GÉNÉRIQUES
REQUISES POUR L'EXERCICE
D'UNE FONCTION DE TRAVAIL SIMPLE

- Cette grille peut être utilisée:

  - soit pour déterminer les habiletés requises pour l'exercice d'une fonction de travail;
  - soit pour compléter les données en vue du classement de l'élève;
  - soit pour évaluer l'élève sur ces différents aspects au début, à la fin ou pendant sa formation pratique.

- Chaque énoncé permet de déterminer, lorsque c'est utile, si l'habileté est:

  A- Essentielle
  B- Souvent utile
  C- Occasionnellement utile.

- Au besoin, d'autres habiletés reliées à une fonction de travail peuvent être ajoutées à cette liste.

HABILETÉS REQUISES POUR EXERCER UNE FONCTION DE TRAVAIL

Fonction: Aide-cuisinier

Secteur: Service [X] Manutention [ ]

A - Habiletés physiques (savoir-faire)

1.	Se servir du téléphone	A	B	(C)
2.	Répondre à une indication par un mouvement	A	B	(C)
3.	Garder son équilibre	A	B	(C)
4.	Soulever un poids maximum de 5 kg	(A)	B	C
5.	Soulever un poids maximum de 10 kg	(A)	B	C
6.	Soulever un poids maximum de 20 kg	(A)	B	C
7.	Coordonner le mouvement des mains et des pieds en réponse à un stimuli visuel	A	(B)	C
8.	Grimper (monter - descendre)	A	B	(C)
9.	Posséder une certaine habileté corporelle (pouvoir se pencher, s'agenouiller, s'accroupir, ramper)	A	B	(C)
10.	Posséder une certaine dextérité manuelle	(A)	B	C
11.	Posséder une certaine dextérité digitale	(A)	B	C
12.	_____	A	B	C
13.	_____	A	B	C

HABILETÉS REQUISES POUR EXERCER UNE FONCTION DE TRAVAIL

Fonction: Aide-cuisinier

Secteur: Service [X] Manutention [ ]

B - Habiletés comportementales (savoir-être)

1. Faire preuve de constance dans l'exécution de la tâche	(A)	B	C
2. Se concentrer sur la tâche à effectuer	(A)	B	C
3. Être présent et attentif	(A)	B	C
4. Pouvoir travailler seul	A	(B)	C
5. Accepter de travailler sous supervision	(A)	B	C
6. S'intégrer au groupe de travailleurs	A	(B)	C
7. Exprimer ses idées	A	(B)	C
8. Réagir correctement aux instructions	(A)	B	C
9. Répondre adéquatement aux demandes de renseignements	A	(B)	C
10. S'adapter au changement	(A)	B	C
11. Porter une tenue vestimentaire adaptée au milieu de travail	(A)	B	C
12. Faire preuve de prudence au travail	(A)	B	C
13. Exécuter rapidement la tâche à faire	(A)	B	C
14. _____	A	B	C
15. _____	A	B	C

HABILETÉS REQUISES POUR UNE FONCTION DE TRAVAIL

Fonction: Aide-cuisinier

Secteur: Service [X] Manutention [ ]

C - Habiletés intellectuelles (savoir)

1. Faire fonctionner une calculatrice	A	B	(C)
2. Calculer des pourcentages	A	(B)	C
3. Calculer des dollars et des cents	A	(B)	C
4. Lire et écrire des décimales	A	B	(C)
5. Lire des échelles	A	B	(C)
6. Lire des formulaires	A	(B)	C
7. Rédiger des phrases dans un formulaire	A	B	(C)
8. Saisir le sens d'un écrit	(A)	B	C
9. Interpréter le sens d'un écrit	(A)	B	C
10. Se souvenir des théories ou des principes	(A)	B	C
11. Rédiger de petites notes	A	(B)	C
12. Comprendre une communication verbale	(A)	B	C
13. Poser des questions	A	(B)	C
14. S'exprimer adéquatement	A	(B)	C
15. Sélectionner les renseignements utiles pour résoudre un problème	(A)	B	C
16. Prévoir les problèmes	A	(B)	C
17. Prévoir des délais	A	(B)	C

HABILETÉS REQUISES POUR UNE FONCTION DE TRAVAIL

Fonction: Aide-cuisinier

Secteur: Service [X] Manutention [ ]

C - Habiletés intellectuelles (suite)

18. Trier des objets	A	(B)	C
19. Évaluer la pesanteur	(A)	B	C
20. Évaluer la distance	A	(B)	C
21. _____	A	B	C
22. _____	A	B	C

Gouvernement du Québec
Ministère
de l'Éducation

16-1533
8889-237